## ZUCCHINIKUCHEN

### ZUTATEN FÜR CIRCA 4 PORTIONEN

- ½ Tassen Zucker
- 2 Tassen Weizenmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 3 Teelöffel Zimt
- 1 Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Tasse Öl
- 3 mittlere Zucchini (2 Tassen)
- 1 Tasse Rosinen (nach Wahl)
- 1 Tasse gehackte Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse)
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Tasse Milch

# Dessert

## ZUBEREITUNG

Zucker, Mehl, Backpulver, Vanille, Zimt und Salz vermengen, die Eier und das Öl hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die geriebenen Zucchini (gut ausgedrückt), Nüsse und Rosinen unterheben. Die Milch hinzufügen.

Den Teig in eine gefettete hohe Backform (Kastenform) geben und bei 180 Grad Celsius E-Herd oder 160 Grad Celsius Heißluft circa 1 ¼ Stunden backen. Nach circa 1 Stunde bitte kontrollieren.

Der Kuchen lässt sich prima einfrieren oder einige Tage im Kühlschrank lagern.

Je nach Verwendung der Zutaten kann folgendes Allergen enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/Weizen, Ei, Milch, Schalenfrüchte/Haselnüsse, Walnüsse, Schwefeldioxid und Sulfit

Rezept Michaela Hildebrandt, KKE-Mittagsbetreuung an der Grundschule Anhausen
Bild: KErn/Dr. Christiane Brunner